

خطی
کتابخانه
مجلس شورای
اسلامی
۶۶۷۵

5540

باب اقرضه

مده سخن زو شیر نهد خنجر در جوی کوم در میوه داد ملک
الاسم بوام الار بوام

آنکه از سر کمره نرم تر کرده چنانکه سوسه میدهد را بر کمرش و او را بر تن خود میزند
چون که در سر کمره کوفته و مالیده که باز نه اندک سخت شود و را بر وجه مجید که کبکبری

و من بعد بعد از آن در عرض آن حضرت فرمود که باریک از با برود بعد از آن

جاسته خنده دواى نابسته سوائى قفسى بخت کند در نیم بخت نوازه بشود هرگاه که کشته شود

در شش ماهه جون ربع ماهه عمل می کند

میدان شهر روغن زیتون نمک ماده خمر و کرکامیده را داده و نگذاشته

آلایه لاری لاری ۱۰۴۸
در مسجد انداخته از شهر کرم خورشید و هندو و جاکرانی در بارجه محمد ۱۰۴۹

روز دوازدهم برودم نمودم در روشن کرم بطراز آب واره چون غنچه توتیله برآمد

میدرود و خان سپه دار خسته بالائی حضرت مادر در می آید و بهر دوایه میزد و در

فان خواره شوم **ناب** بدو هم مخربا دام نبات رضدنی بینه میده

مهم بود و مهم بود و مهم بود و مهم بود
با دام را مقرر کرده خنده خنده را شوق خنده آرد و دام انداخته بر سرش نهاده

و از کجی که کند خبر خون لبه نوزد نفیسه بفرغ و در منشا امم بخند می آید و

[illegible]

و کما مدارند و آرد خیر خود بهر کرده و در این بهر مضافی و اول عهد و اوده از این خسته
به لوه اندخته از این شرم بهر دوازده و سوراخ دوده بند و در عین قدری قدر بند
نوشی که خسته و اگر بجا شمس کند مشهود **فان یورقی** **سیدم**

جوارات باز بنویسد و از برگ لیمون که سبز اندک داخل کرده بنویسد و در
 در آب بپزد و زیره شسته که مصلح باشد با لیمون در روغن قنصل بپزد
 باز از کدو و بجزیه کرده با کث و ده شکر با دار کند و قطع که طهار شود
 در بجز و سیر و روغن بر با نموده همراه بپزد و برنج حبه اندازد و مصلح دهد
 اگر چاشنی در خواب بگذران که بپزد چاشنی که از بجزیه که از شکر اندازد
 چون بجز بپزد و در چاشنی بپزد و مصلح دهد و سیر اندازد که لیمون
فصل دوم بجزیه کتاب دار کو فز کوشت روغن زلف و از جن قنصل الکلی
 در روغن بپزد و از کث که شکر نکند کوشت را با دانه نموده در روغن بپزد
 که با دانه که از قنصل با دانه کوشت را قنصل نموده در روغن بپزد که با دانه بپزد
 در بجزیه کرده با کدو که کوشت نیم خام و نیم دام حراری با بجزیه و از کث
 یکدام حبه آغشته که کوبیده است در روغن بپزد و در بجزیه اندازد و حبه کوبیده
 در شکر با کدو که از شکر و مصلح باشد با دانه و روغن بپزد که کدو و شکر با
 زاده که در حبه قنصل است و اگر شکر با کدو که شکر و روغن بپزد

فصل دوم بجزیه کتاب دار کو فز

فصل دوم بجزیه کتاب دار کو فز کوشت روغن زلف و از جن قنصل الکلی
 بپزد و از کث که شکر نکند کوشت را با دانه نموده در روغن بپزد
 که با دانه که از قنصل با دانه کوشت را قنصل نموده در روغن بپزد که با دانه بپزد
 در بجزیه کرده با کدو که کوشت نیم خام و نیم دام حراری با بجزیه و از کث
 یکدام حبه آغشته که کوبیده است در روغن بپزد و در بجزیه اندازد و حبه کوبیده
 در شکر با کدو که از شکر و مصلح باشد با دانه و روغن بپزد که کدو و شکر با
 زاده که در حبه قنصل است و اگر شکر با کدو که شکر و روغن بپزد
 جوارات شکر نکند که از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد
 که از قنصل و جوارات شکر نکند که از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد
 جوارات شکر نکند که از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد
 نموده از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد
 نموده از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد
 خواص بجزیه کتاب دار کو فز که از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد
 با دانه و برنج که کدو که از قنصل زلف و از جن قنصل الکلی را با دانه نموده در روغن بپزد

آب داده گذارند چون نیاز شود باز کرده نشاید و اندازد و پس
سبیده و مصالح نموده اندازد **دو بار در یک کوبه آب و سرکه**

کوبه گوشت روغن دارچین و قند الی غیره بماند و اگر کشتن بپایند
پس نیاز و پس روغن بر این نموده از روغن جدا کرده و رزق
جود را در روغن بسازد کوبه گوشت را بکوبد داده و به آن نموده چنانست
خاکه و آب محاق که از داده گذارند بپایند پس به این
را اندازد چون نیاز شود و مصالح اندازد چنانست بخت کوبه گوشت

کوبه گوشت کوبه گوشت روغن دارچین و قند الی غیره بماند و اگر کشتن بپایند
پس نیاز و پس روغن بر این نموده از روغن جدا کرده و رزق
جود را در روغن بسازد کوبه گوشت را بکوبد داده و به آن نموده چنانست
خاکه و آب محاق که از داده گذارند بپایند پس به این
را اندازد چون نیاز شود و مصالح اندازد چنانست بخت کوبه گوشت

باز داده

جود مرغ روغن خفک کباب و در چینه قند الی غیره بماند و اگر کشتن بپایند
پس نیاز و پس روغن بر این نموده از روغن جدا کرده و رزق
جود را در روغن بسازد کوبه گوشت را بکوبد داده و به آن نموده چنانست
خاکه و آب محاق که از داده گذارند بپایند پس به این
را اندازد چون نیاز شود و مصالح اندازد چنانست بخت کوبه گوشت

کوبه گوشت روغن دارچین و قند الی غیره بماند و اگر کشتن بپایند
پس نیاز و پس روغن بر این نموده از روغن جدا کرده و رزق
جود را در روغن بسازد کوبه گوشت را بکوبد داده و به آن نموده چنانست
خاکه و آب محاق که از داده گذارند بپایند پس به این
را اندازد چون نیاز شود و مصالح اندازد چنانست بخت کوبه گوشت

کوبه گوشت روغن دارچین و قند الی غیره بماند و اگر کشتن بپایند
پس نیاز و پس روغن بر این نموده از روغن جدا کرده و رزق
جود را در روغن بسازد کوبه گوشت را بکوبد داده و به آن نموده چنانست
خاکه و آب محاق که از داده گذارند بپایند پس به این
را اندازد چون نیاز شود و مصالح اندازد چنانست بخت کوبه گوشت

کوبه گوشت کوبه گوشت روغن دارچین و قند الی غیره بماند و اگر کشتن بپایند
پس نیاز و پس روغن بر این نموده از روغن جدا کرده و رزق
جود را در روغن بسازد کوبه گوشت را بکوبد داده و به آن نموده چنانست
خاکه و آب محاق که از داده گذارند بپایند پس به این
را اندازد چون نیاز شود و مصالح اندازد چنانست بخت کوبه گوشت

نیدن باو بجان پاشنی اندازد و قتی که پاشنی خنک شود مصالح دهد
 و ببرد و در شکر بمیون **باو بجان را چو بی** باو بجان روغن زرد
 در جینی و فلفل فلفل زعفران نیاز اورک شکر کرب باو بجان را چو بی
 نیک داد و لکه دار و نیاز و روغن بریان کوه و فلفل مصالح نموده
 اورک میز کرده در باو بجان بر کند و با بی باو بجان رسته سی از
 فلفل و روغن که در روغن بمیون و اورک اورک در جوی نرنگ است
 بجن رسته پاشنی کرده اندازد و قتی که پاشنی خنک شود فلفل و روغن
 داده بر کند و **چون ک** ز می کند روغن زرد و اندر مصالح
 فلفل الی بی فلفل سیاه زیت جندی را در روغن بریان کند و
 جوی جاز نرنگ رسته در آن بریان کند و فلفل کند و بکار دهد و در
 نموده بر کند بعد از آن یک و اندر جندی ب نموده و بکار دهد و در
 زمین کند و با و آب نموده آن نم نموده و کوه بر آب نموده اندازد
 و بجن کند از و جوشن در جوی بخته نموده و آب یک یک بزمه لایق
 کند مادی لکه دارد که سرد شود و من و کوه و نموده
شیر و زرد و نم و شکر کند جازم حصاین روغن و شکر و بون
 در جینی و فلفل

در جینی و فلفل و الی بی برابر و نموده صاف کرده در روغن بکار
 کند و قتی که آب داده و پسند داده که کند کند قتی که جویات بر نی
 عرق بر جوی بر یک آب مصالح داده و که نموده بهر کوه و نیاز
 نیک **نیک جندی و بی و نم و یک و بی و بی** چهارم جوی که
 روغن و جینی و الی بی فلفل بر جاز نیاز و اورک کد ام شکر کلام
 پسند کد ام شکر بوشن نموده آب او کند و در جانی رسته است نموده
 س که عله نماید از روغن نیاز و غیره که بکار رود و نموده و لایق ریزد
 و بران مصالح اندازد و جوی بخته نموده بر کند و **کل کجی** کل کجی روغن
 در جینی الی بی فلفل جویات است به اورک از فلفل
 نیک که بکار و آب جوشن داده بر آورده نیک جویات و جینی
 اورک و نیاز مالمده و کوهی و نم کند بعد نیاز و روغن بریان
 کند که بر روغن اندک و با نموده آب موافق کد اندازد و کد کند
 چون خنک شود مصالح داده و عرق کرده بر آرد و **اق و مهره از بادلی**
ق و ک باو بجان را در روغن زرد و باو بجان فلفل الی بی
 بر کند و بخته جویات نیاز و یک و باو فلفل یک نیک اورک و یک

[illegible]

کرده بر یک بوم نصف بایز جدا کرده بادیان را در روغن و بایز
 پنج مانده و بکار داده آب ادک اندازد و جوات از باجه کندیده
 و کشنی انداخته برایش گذارد چون بخت شود بصدوغ را در آب جاشنی
 داده قیقه کند نیز باز قیقه کرده بریان در روغن کرده با هم مخلوط کرده
 و بکار دهد و در بادیان بیاورد و در مغز و مصلح انداخته بر گیرد و
 و بکار دهد اگر جاشنی دارد کند جاشنی و در کشنی و در بیهوش و در بیهوش
 نمون **بهره گوشت و صغ** گوشت رزق و در جگر الک و قهقهه
 جوات آب میزد ادک کشنی یک ادک در روغن و بایز کرده کرده
 گوشت و بایز کرده بکار دهد آب و نمک و کشنی انداخته و با آن کند موافق
 گذارد آب و در چون گذارد شود آب خنک کرده گوشت تیار شود و در کشنی
 ب بیهوش و قیقه ادک بیاورد و در روغن باقی بریان بایز کرده انداخته
 جدا کند گوشت را در روغن و بکار دهد بیهوش بایز نکور و در جوات
 آمیخته و در گوشت اندازد چون تیار شود مصلح دهد و در بکار دهد و اگر
 جاشنی در خواهد بیهوش از آن خنک جوات جاشنی اندازد و بیهوش
 جاشنی خنک شود مصلح داده و بکار دهد و در کشنی نمون
اقدم بر بیهوش بریان بر بیهوش برنج اول روغن

مای داده قدری از آن آب بکوشن بران باندیده و دم بعد از آن
روغن راغ کرده بیداری و اگر بجای آب بکوشن گوشت و آب خفوفه دم گوشت
داده از این آب را بنوشند و اگر بکوشن در خواب گوشت بکوشن
در شب با آب بکوشن چهار کوزه با بره های ماسی را که بریان بکوشند
در نصف صبحی برایش گذارند چون بخوابی در کمد با سرخ شود
نصف بکوشن را با نوری آب بکوشن خفوفه نموده و برنج را بر درده بالائی کنند
که در کمد بکوشن بکشد دم و نم بکوشن که بکشد مای را عسله و سرخه
جاشین به بود در کجاشین را جوشین و باقی جاشینی در مرغ انداخته و بکوشن
گوشت داده دم کند و در شتری بر آرد و مای را نیز در شکر به خلوط
نماید و مای با آب بکوشن بجا و دم و مصالح تمام بعد آن موده را در
روغن بریان کرده با آب بکوشن برینند و اینهم که در نصف صبح که در بسیار
جوشش داده عسله کوزه بکشد که مای را در آن انداخته و بکوشد
بالائی برنج بولا و که در شتری بکوشد از زرد دم بکشد بولا و شکر
برنج گوشت حلوان روغن زرد مرغ قرقش الای بکشی فلفل دار حنی
زغوان حیوانات جگر از ادک نمک کشین کشین گوشت را بر نموده
در

در روغن و باز بکشد زاده دستور و در مایه با مصالح نموده و بکوشن
در شکر مرغ نموده از رشته و درخت حیوانات و زغوان الیده در روغن
بریان کرده که گذار گوشت روغن که با نمکها دارد و برنج را در آن آب بکوشن
برج قرقش و در این چند خسته در یکجا انداخته و دم کنند روغن و در جگر شکر
کنند مرغ با کدالغی **کتاب بکشد** گوشت مرغ روغن زرد دار حنی
قرقش الای بکشی فلفل ماز ادک خفوفه کشین کشین و نمک و ادک
نمک زرد نمک گوشت را با برنج کوزه بکشی بر دستور نموده و در از برنج کدالغی
از قرقش روغن بکشد زاده مرغ نیم جوشش نموده در کوزه گذار نموده و در
زرد بکشد زکشت بکشد مصالح داده الای مرغ از خسته و بکشی مای بکشد و در
کند از آن روغن و در ماسک را در روغن و نمک و آب بکشد و در کدالغی
در روغن نه بکشد و در ماسک بکشد و در کدالغی بکشد و در کدالغی
چون بکشد نموده و در ماسک بکشد و در کدالغی بکشد و در کدالغی
بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد
کتاب بکشد گوشت مرغ روغن زرد شکر سارنگی
کدالغی و در حنی کشین زرد خفوفه نمک قرقش
در

در روغن زرد و در کدالغی

در روغن زرد و در کدالغی

الایچی پیر اورک پست ناری کنولاف نموده و غزا و را
 بر آرد و بکشد که ناری سلات انداخته و از آن کار و سوراخها
 کرده و خراش اندازد بعد دو کهری در آب شسته و جوشان
 باز در آب و کهری ششی همچون انداخته تا رخ بویست را جوشان
 بعد از آن در نیم لاریش که کهری شیره کرده که مار بند و بند
 در آن پست ناری کنولاف انداخته که از کند و کوش را پست و بخت
 کرده نور از بارچه که زنده از قرض عمل که در داده نیم انار که از جوشان
 که نوش نه شده شیره که انداخته و از غزا که کنولاف که بر آورده است
 بر شیره که در محلول است در آب برین داده جوشان نموده بعد
 از آن برنج اندازد چون نیم بخت شود بخت را در ده دلو و نه لسته و
 در لسته نالی شور بای شیره بای شیره بخت انداخته بر آتش گذارد که
 شیره در کوش خفت نموده برنج بر آورده بر آن داده و کهری
 آتش داده و دم نماید و از بالا روغن و مهر و روغن کلاب که در
 در آن پست ناری را بعد کشیدن برنج بالا برزد و از آن که کشیدن

در لسته ناری

در پست بر آورده باشد و آنکه پست شده در بعضی صواب کشند زرد و سرخ
 چند خمر است از آرد و برنج صاب زرد و در بعضی برنج زرد و خمر که در
 و برنج سرخ از سرخ کاف بر ناپه صاب با دوام زرد که در کوشش است و سرخ
 زرد که در و در صواب و در برنج که در محلول نموده بر ناپه و در بعضی
 ناری کوشش که در کهری است همچون داده که کهری شیره که در روغن
 بر ناپه کشد که در صواب و برنج که در ناری که در کهری شیره که در روغن
 و کلاب که در برنج که در کهری شیره که در ناری که در کهری شیره که در روغن
 ناری که در کهری شیره که در ناری که در کهری شیره که در روغن
 طعم که در ناری که در کهری شیره که در ناری که در کهری شیره که در روغن
نویسند در روغن کوشش کوشش برنج روغن و از جنی قرض
 الایچی پیر اورک پست ناری کنولاف نموده و غزا و را
 بر آرد و بکشد که ناری سلات انداخته و از آن کار و سوراخها
 کرده و خراش اندازد بعد دو کهری در آب شسته و جوشان
 باز در آب و کهری ششی همچون انداخته تا رخ بویست را جوشان
 بعد از آن در نیم لاریش که کهری شیره کرده که مار بند و بند
 در آن پست ناری کنولاف انداخته که از کند و کوش را پست و بخت
 کرده نور از بارچه که زنده از قرض عمل که در داده نیم انار که از جوشان
 که نوش نه شده شیره که انداخته و از غزا که کنولاف که بر آورده است
 بر شیره که در محلول است در آب برین داده جوشان نموده بعد
 از آن برنج اندازد چون نیم بخت شود بخت را در ده دلو و نه لسته و
 در لسته نالی شور بای شیره بای شیره بخت انداخته بر آتش گذارد که
 شیره در کوش خفت نموده برنج بر آورده بر آن داده و کهری
 آتش داده و دم نماید و از بالا روغن و مهر و روغن کلاب که در
 در آن پست ناری را بعد کشیدن برنج بالا برزد و از آن که کشیدن

داده مرغ پر در ده دم در دوازده روز غن و در نیم پانزده روز غن
 بمون **سبب شکری بود** گوشت مرغ روغن زرد مرغ و در چینه
 الا کجی و قفس طعل کشیده کشیدن اوام نمک بستور و کج
 کرده از بارجه کشیده و بهار و بهر شیر را جوش داده چون
 بماند مرغ جوشی که به در شیر اندازد و نوش کنند چون شیر
 شود و شور به داده گذرند که گذارند و بخند رانه کشیده
 داده مرغ بالا داده بستور دم نماید و بالا روغن در دوازده روز
 بعد کشیدن در شکری بالاش در روغن بران کرده اندازد
 و اگر چینی در خواهر شکری بمون و شور به انداخته دم کند و اگر
 لعاب در خواهر در بخند بعد از بهار شیر که کوز انداخته
 خشک کنند کشیده و اوام بران کرده در روغن قدری
 آغشته و مصالح درست داده بخند لعاب در بهار نماید و مرغ نیم جوش
 در لعاب دیگر کرده که در شور به پرورده باشد مصالح داده عسل

: کتان دم نماید

به گوشت دم نماید و در شکری کشیده و آن بخند لعاب در لعاب کشیده
 گذارد و بهر کبر و **لعل لعل** گوشت مرغ روغن در چینه و قفس الا کجی
 بهر کج بهر قفس کشیدن کشیدن اوام کشیده اوام کشیده
 بهر مرغ خود بهر کشیدن نمک زهره که گذارند و بخند را بهر شور
 بخندی کرده بهار داده زهره بخند و بخند بهر مصالح داده مرغ نیم جوش
 بالا داده که کشیده کشیدن داده دم نماید و روغن در بهر کشیدن گوشت
 قفس نموده در بخند روغن بر بهار بهار داده از جازه کرده بهر کشیده
 نصف مصالح نموده و عسل و بخندی مرغ و در خواهر بخند داده
 کشیدن و اوام جو کوب نموده در روغن چینه از قفس که کوبیده بهر بخند
 بمون که غدی در دوازده روز که بهر و بهر و بهر که کرده بهار داده
 لعاب اوام و آن کشیده به داده لعاب لعاب در بهار و بهر
 مرغ مرغ دم دهد و از بالا روغن بر بهر که نرم نموده و قفس که کوبیده
 در عسل که با کرم مرغ کشیده مرغ برارد اگر عسل بخند خالص کشند
 یک گذارند و بخند بخند و یک گذارند و بخند عسله چون نموده
 لعاب او را در مرغ و بهر بخند و کوفته لعاب اوام داده و قفس

زعفران مخلوط که رنگ سبزه برشته با شقی و بختام شکو و بختام
 آب لیمو برده و در یک پیاله کباب نماید و قدری روغن کرکس که بریزد و
 دیگر آن با و آنرا برنج از کوفته در لعاب بادام و ملائی و روغن
 اینقدر قدری رنگ برنج با شقی خیار که در پیاله کبابی رنگی که بجه
 کوفته یعنی هر تر مدبر کند پیاله ناله در میان نه بگذارد و کرد
 آن بخت بود بالا بر آن برنج باقی مانده که از بوط برشته و در لعاب
 دهر و اگر پیاله ناله بالذریع که اگر در دم خوب است اما نه بر نه که دارد
 و نه بالذریع میان برنج که از آن و از مالاش روغن کرکس و بعد بخت
 بعد رنگها که بکلی در شکو بکشد و بختیون زربین پر لا و می شود
نکته که بولاد و کولی کوفته برنج روغن زعفران شکو و بختام
الاجیه قنصل شکو لیمو قنصل بختام ادراک بادام
 کشتن پسته کشتن زنجبیل کشتن زنجبیل کشتن زنجبیل
 نیم بخت نموده صفا داده در سنگ بسیند و آرد و نموده و سفید
 بختام اندک روغن و بسیار ادراک داده آب یک لیمو و بخت
 است نماید و خمر شود و از آن پیره غالب بختیون برنج که در میان

آن

آن میوه مکرر داده بطرح نازک که از بخار آب گرم در یک
 سخت نموده در روغن بریان که بالا بیک زعفران و شکو
 مخلوط که نازک بر سطح رنگ نازک که در بخت و در بخت با و آنرا بریان کند
 با شقی خیار که در پیاله ناله در میان نه بگذارد و کرد
 بختی که و بکهار داده و نور به که کوفته در آن برنج و بخت
 در لعاب برورنه بر بختیون بخت لعاب و قنصل داده چون
 آن شکو شکو بر آن برنج مکرر از آن در دم و به بالا روغن
 بعد کشتن بولاد و نازک ناله بالا که دارد **شک** کوفته روغن
 در بخت قنصل الاجیه بسیار ادراک کشتن نان رنگ
 کوفته را بخت نموده از روغن و قنصل بکهار داده بخت
 تراشیده در شکو بکشد و صلقه پیاز خام و بار بخت آنرا
 و بالا روغن و آرد که بریزد **کوفته روغن**
 در بخت قنصل الاجیه بسیار بخت ادراک کشتن
 نان روغن یک بخت پسته نموده و بخت
 اینقدر نازک که از آن پیاز و روغن بریان که جدا نموده بکشد

نوروز غریبانان نو روزی غریبانان های غریبانی هر ی فرد
قدیم از میان کوی خود حسن غریبان و لطف غریبان روی غریبان نوی قوم علم غریبان خلق غریبان عز غریبانان
پیش از زرنگاران پیش از زبان کوی خود صدر زریان و نغمه غریبانان دایم بخت کند بهر کار است

[illegible]

در بره یسوی پس از آن این سن بشود پس از آن
 از حضرت عالمه و کبر داشته باز بشود بعد از آن طار
 دو کبر کوفته از روشن و بیدار بکار داده معیار پس
 از آنست کار دو کوفته با یک نقطه پستی منکشف نش
 سوده و آرد خف بر این سفید بر نزع مانده و قیده
 گوشت خام بخورم سوده بادیان بر این سوده جغز
 و آرد کرب و پیاز و صاع البغی است نرم کشته بطریق غیر
 نماید و بپا و آرد روشن در پیشه گرم کرم منقل می
 در آن نهد و سر برش نماید و بر سر برش اش که از
 و اگر در کرم که اول ز برش بادیان و کثر که از
 و اگر با شنبه و آرد و بعد طیار کوفته در جاشنه از
 و نام جاشنه و از شک شود بر کبر و زبروی غم
 هم اگر در کرم که خوب بشود **کباب** بپزند
 گوشت روغن و از صنی الاچی قنصل نفصل مغز
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر

در بره یسوی پس از آن این سن بشود پس از آن
 از حضرت عالمه و کبر داشته باز بشود بعد از آن طار
 دو کبر کوفته از روشن و بیدار بکار داده معیار پس
 از آنست کار دو کوفته با یک نقطه پستی منکشف نش
 سوده و آرد خف بر این سفید بر نزع مانده و قیده
 گوشت خام بخورم سوده بادیان بر این سوده جغز
 و آرد کرب و پیاز و صاع البغی است نرم کشته بطریق غیر
 نماید و بپا و آرد روشن در پیشه گرم کرم منقل می
 در آن نهد و سر برش نماید و بر سر برش اش که از
 و اگر در کرم که اول ز برش بادیان و کثر که از
 و اگر با شنبه و آرد و بعد طیار کوفته در جاشنه از
 و نام جاشنه و از شک شود بر کبر و زبروی غم
 هم اگر در کرم که خوب بشود **کباب** بپزند
 گوشت روغن و از صنی الاچی قنصل نفصل مغز
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر

در بره یسوی پس از آن این سن بشود پس از آن
 از حضرت عالمه و کبر داشته باز بشود بعد از آن طار
 دو کبر کوفته از روشن و بیدار بکار داده معیار پس
 از آنست کار دو کوفته با یک نقطه پستی منکشف نش
 سوده و آرد خف بر این سفید بر نزع مانده و قیده
 گوشت خام بخورم سوده بادیان بر این سوده جغز
 و آرد کرب و پیاز و صاع البغی است نرم کشته بطریق غیر
 نماید و بپا و آرد روشن در پیشه گرم کرم منقل می
 در آن نهد و سر برش نماید و بر سر برش اش که از
 و اگر در کرم که اول ز برش بادیان و کثر که از
 و اگر با شنبه و آرد و بعد طیار کوفته در جاشنه از
 و نام جاشنه و از شک شود بر کبر و زبروی غم
 هم اگر در کرم که خوب بشود **کباب** بپزند
 گوشت روغن و از صنی الاچی قنصل نفصل مغز
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر

در بره یسوی پس از آن این سن بشود پس از آن
 از حضرت عالمه و کبر داشته باز بشود بعد از آن طار
 دو کبر کوفته از روشن و بیدار بکار داده معیار پس
 از آنست کار دو کوفته با یک نقطه پستی منکشف نش
 سوده و آرد خف بر این سفید بر نزع مانده و قیده
 گوشت خام بخورم سوده بادیان بر این سوده جغز
 و آرد کرب و پیاز و صاع البغی است نرم کشته بطریق غیر
 نماید و بپا و آرد روشن در پیشه گرم کرم منقل می
 در آن نهد و سر برش نماید و بر سر برش اش که از
 و اگر در کرم که اول ز برش بادیان و کثر که از
 و اگر با شنبه و آرد و بعد طیار کوفته در جاشنه از
 و نام جاشنه و از شک شود بر کبر و زبروی غم
 هم اگر در کرم که خوب بشود **کباب** بپزند
 گوشت روغن و از صنی الاچی قنصل نفصل مغز
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر
 سبزه و کشته جغز است شک بپزند با آرد و بر سر

بسم الله الرحمن الرحيم
 بولوی جنتی اینی رشتی پاک کو خوشتر بولوں
 زواریط بولوی لوگوں دای رنج کمر
 بیز تپوں و درد کوقت شتر میر کو جیگا درد و لب
 آتی تر محروقت بیم بولانگی اندر بیدولوں کے
 مرغوب تر روج پاک سر کو موندو راکش منہ سے
 مرغوب ہیں اب اس لیں سر میری بولوں
 وہ محمد صلی علیہ وسلم کثرت جسے سبب
 اس نازہ کل دت کہ سبب نرت تر
 جب بول مختر کرتی ہیں نظر یاد آتا سر محکم میرا شتر
 زواریط میر تر دیکھ فضیلت میر تر بولوں کے
 چلی جان تو علم کلان دین سے یاد میر کے بول تو جتن کے
 جب محکم جنتی رقت بیان ہوئی میر بولوں
 ہر علم کے شہاد وار و درو
 راحت جان بقدر درد و

[illegible][illegible]

الهی زلف رضای محمد
 من بهر تبارق جانی محمد
 اگر لایق بود تو جرات نام
 که لبت ایک سکو کیسه فدای محمد
 گنبد کریمه والی کو مخفی و لایق
 من آوز کونی نوای محمد
 محمد بنو تو که هر نه بقا
 بهر کعبه بهرام اری محمد
 قسم هر آدم کاتب یغما
 نه ملقب اگر خاک پاش محمد
 بنو تو که هر اری کو اری عزت
 بنو تا که تو مکی محمد
 که لبت بهر عزت لادن بارون نوز

کون بری عالمی

[illegible]

چشم مشتاق غریب کوه صفا را اینجانب برون طهارت وقت آخر تسبیح عین هم وقت آخرت زده ای اینجانب حجت بکار آخر

شیخ محمد کاتب
 عالم محمد کاتب
 شیخ خباب
 بقیل
 شیخ اردشاه
 مطلوب
 شیخ انعام
 غلام حیدرم
 غلام حیدر
 بجان
 شیخ
 غلام
 غلام

۲۱
 شیخ محمد کاتب
 خد ادا
 شیخ ذوالفقار
 شیخ محمد
 الله اکبر
 شیخ محمد
 خد ادا
 شیخ میرنده
 خاک
 شیخ
 از
 در
 سواد
 در
 از





